Le coup de main: la tourte du rosiériste

Vous avez envie de confectionner un dessert aussi beau que bon et susciter l'admiration de vos invités? Découvrez pas à pas comment réaliser un petit chef-d'œuvre. Bienvenue dans notre pâtisserie-pépinière.

pâte:

1 Fouetter les jaunes d'œuf, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'une masse claire et mousseuse.

2 Mélanger les noisettes, la farine et la poudre à lever. Battre en neige les blancs d'œuf additionnés de sel, ajouter le sucre et continuer jusqu'à ce que le mélange brille. Verser le mélange de noisettes et les blancs en neige par couches sur les jaunes d'œuf et mélanger délicatement.

3 Verser la pâte dans le moule chemisé de papier sulfurisé. Cuire 35–40 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C.

Silvia Amaudruz

est enseignante d'économie domestique et cuisinière passionnée. Elle gère une exploitation agricole avec son mari au Mont-sur-Lausanne.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas à contacter Silvia Amaudruz.

Producteurs Suisses de Lait PSL
Rédaction LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Berne 6
conseilsrecettes@lemenu.ch

Autres recettes pas à pas à l'adresse
www.lemenu.ch/lecoupdemain

4 Laisser refroidir légèrement le biscuit, le démouler et le laisser refroidir complètement sur une grille. L'emballer dans du film alimentaire et le laisser reposer 12–24 h.

garniture et décoration:

1 Chauffer la crème sans la faire bouillir. Retirer la casserole du feu, ajouter le chocolat, le laisser fondre et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans un verre mesureur. Placer 1 h 30 au congélateur.

2 Manteau: faire fondre la moitié de la couverture au bain-marie. Retirer le récipient de l'eau chaude.

3 Ajouter le reste de la couverture et laisser fondre en remuant.

4 Découper une feuille d'aluminium de double épaisseur d'une longueur égale à la circonférence du gâteau et d'une largeur égale à deux fois sa hauteur. Étaler la couverture sur la bande d'aluminium, de manière à ce qu'un côté suive exactement le bord de la feuille et que l'autre ondule irrégulièrement. Laisser refroidir sans que la couverture se solidifie complètement.

5 Entailler le pourtour de la génoise avec un couteau pointu sur 1 cm environ. Glisser un fil dans la fente, en croiser les extrémités et tirer jusqu'à ce que la génoise soit partagée.

6 Battre la crème au chocolat avec le fouet électrique comme pour confectionner une chantilly. Poser une moitié de génoise sur une grille. Garnir le fond avec la moitié de l'appareil. Recouvrir de la 2e moitié de génoise et enduire la tourte avec le reste de crème au chocolat. Lisser.

7 Cercler la tourte avec la bande d'aluminium, bord ondulé vers le haut. Presser et laisser durcir complètement au frais.

8 Retirer la feuille d'aluminium. Lisser la soudure avec une spatule trempée dans de l'eau chaude. Placer la tourte au réfrigérateur.

9 Feuilles: faire fondre le glaçage en suivant le mode d'emploi. Enduire un côté des feuilles fraîches d'une couche épaisse. Réserver au réfrigérateur jusqu'au durcissement complet.

10 Séparer les feuilles fraîches du glaçage avec précaution. Répartir les feuilles de chocolat sur la tourte. Saupoudrer de sucre glace. Servir frais.

Tourte du rosiériste

1 moule à charnière de 22 cm de Ø

préparation: env. 2 h
congélation: env. 1 h 30
réfrigération: env. 2 h
repos: env. 12–24 h
papier sulfurisé
feuille d'aluminium
fil à coudre solide

pâte:

3	jaunes d'œuf
160 g	de sucre
½ sachet	de sucre vanillé
180 g	de noisettes moulues
40 g	de farine
½ cc	de poudre à lever
3	blancs d'œuf
1 pincée	de sel
1½ cs	de sucre

garniture:

4 dl	de crème entière
300 g	de chocolat noir, concassé

manteau:

150 g	de couverture, concassée

feuilles en chocolat:

1 sachet	de glaçage au chocolat noir
	feuilles fraîches de rosier ou de laurier, non traitées
	sucre glace pour saupoudrer

NOTE

■ Cuire la génoise la veille, car elle doit reposer pendant 12 à 24 heures.

Variante:

Méthode rapide

Préparer la génoise et l'appareil comme indiqué dans la recette. Enduire de garniture les bords de la tourte. Réserver au réfrigérateur. Supprimer le manteau de chocolat. Disposer les feuilles fraîches sur la tourte, saupoudrer de sucre glace et retirer les feuilles avec précaution.